
Spiedini di gamberi e calamari

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Abbiamo preferito una cottura in umido per questo piatto delicato e profumato con cipollotto, macis, prezzemolo e aneto. Dal blog La piccola casa

Mi piacciono gli spiedini, probabilmente è qualcosa di atavico ma ne sono sempre attratto. Generalmente preparo quelli di carne alla piastra, questa volta però ho preferito optare per una versione completamente ittica, inoltre per evitare troppa caramellizzazione, ho scelto la cottura in umido. Come pesci ho utilizzato dei tubi di calamari e dei gamberi medi, tutti rigorosamente comprati surgelati (lo so che molti inorridiscono, ma van bene lo stesso e son più comodi quando si ha poco tempo), il pesce apparteneva ovviamente alla rinomata IGT sistema solare e nella fattispecie ala Cru PIANETA TERRA. Per l'umido ho optato per un semplice cipollotto e fatto andare con poco olio di oliva, macis (il guscio tritato della noce moscata) e vino bianco, spolverando alla fine con un po' di prezzemolo e aneto tritato.

La ricetta è molto veloce da eseguire e il gusto delicato, dovuto alla cottura non troppo violenta, rendono questi spiedini un ottimo piatto. L'aneto e il prezzemolo inoltre contribuiscono, oltre che al colore, al profumo della preparazione.

Ho accompagnato questi spiedini con un ottimo **Gewurztraminer winzenberg Hubert Metz Alsace Gran Cru** del 1999, un gran vino con un bagaglio aromatico così ampio da non essere quasi descrivibile (grazie [Fiorenzo](#)).

Ecco la ricetta per questi ottimi spiedini di pesce della igt SISTEMA SOLARE

Ingredienti per 4 spiedini

Una ventina di code di gambero medie

4 tubi di calamaro

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Un cucchiaino di prezzemolo tritato

Macis

Un cucchiaino di aneto tritato

Un cipollotto tritato

Uno spicchio d'aglio

Sale e pepe

Olio EVO

Tagliare ad anelli larghi un dito i tubi di calamaro, quindi infilarli negli spiedi alternando i gamberi agli anelli di calamaro. Versare due cucchiaini d'olio in una padella e far andare l'aglio e il macis con il cipollotto tritato, quando quest'ultimo incomincerà ad appassire aggiungere gli spiedini, rosolare per un minuto, quindi bagnare con il vino bianco. Far cuocere per un paio di minuti, spolverare con il prezzemolo e l'aneto, aggiustare di sale e pepe, quindi terminare la cottura per qualche minuto.

Sistemare gli spiedini al centro dei piatti e buon appetito!

Dal blog [La piccola casa](#)